



Barcelona Sustainable Gastronomy

Cooking for the future

Criterios de participación en la guía



¿En qué consiste?



Abordar 10 aspectos clave de la sostenibilidad

Te identificamos en 10 grupos básicos de sostenibilidad, aquellas actividades mínimas viables que puedes realizar para impactar positivamente en los 17 ODS y 169 metas de la ONU.

Estas actividades han sido testadas como viables y escalables para restaurantes, dando cobertura y en armonía con los criterios y estándares internacionales de sostenibilidad. Si demuestras llevar a cabo al menos una actividad de cada grupo básico, ¡podrás convertirte en integrante de la Guía Barcelona Sustainable Gastronomy!

Para ello, deberás solicitar tu participación en este proyecto contactándonos a través de nuestra web. Una vez seas aceptado como participante, deberás facilitar las evidencias que demuestren que realizas al menos una actividad de cada básico. La información que facilites, será evaluada de manera externa para su validación.

 Impacto local	 Servicio seguro y saludable	 Trabajo digno, paridad e igualdad	 Responsabilidad hídrica y energética
 Innovación y nuevas tecnologías	 Servicio accesible e inclusivo	 Identidad cultural	 Economía Circular, gestión re residuos y compras
 Medioambiente y Cambio climático	 Comunicación y participación del cliente		



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



1/ Impacto local

¿Qué puedes demostrar?

- Que el restaurante colabora en proyectos que hacen mejorar a la comunidad local a nivel económico y/o socio - cultural.
- Regalar o promocionar los alimentos sobrantes para un mejor aprovechamiento de los alimentos producidos no consumidos.
- Crear sinergias con guías y empresas locales para ofrecer a los clientes del restaurante visitas y actividades organizadas.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Documentos contractuales de los acuerdos y colaboraciones
- Material de divulgación y comunicación de los proyectos llevados a cabo
- Dossier con los resultados del proyecto o donaciones realizadas

Donaciones

Campañas sociales

Voluntariados

Sinergias con empresas locales



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



2/ Servicio seguro y saludable

¿Qué puedes demostrar?

- Tener un protocolo de seguridad y emergencias, definido y conocido por todos los empleados.
- Diseñar los menús con una oferta gastronómica segura, equilibrada y atractiva, sin opciones de ultra procesados.
- Formar al personal de cocina y sala en alérgenos e intolerancias alimentarias, informando de ellos a los clientes.
- Sensibilizar y comunicar hábitos y estilos de vida más saludables entre clientes y/o empleados de nutrición, deporte...

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Protocolo de seguridad y emergencias del restaurante, y fotografías de las vías de evacuación, señalética, infografías...
- Menú del restaurante y URL de su disponibilidad para clientes
- Titulaciones del personal
- Material de sensibilización compartido, seguros disponibles para empleados...

Protocolos

Alérgenos

Educación nutricional

Salud de los empleados



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



3/ Trabajo digno, paridad e igualdad

¿Qué puedes demostrar?

- Tener un Plan de Igualdad de Oportunidades y un sistema para su monitoreo y ejecución.
- Formar al personal sobre sus funciones y puestos de trabajo, salud y seguridad, gestión de riesgos y crisis.
- Respetar los derechos laborales (entorno de trabajo seguro, salario digno, canales de reclamaciones y satisfacción...).
- Integrar principios de igualdad e inclusividad en la imagen corporativa y comunicaciones del restaurante.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Plan de Igualdad, informes y reportes de los resultados del mismo
- Reportes de asistencia y programa de las formaciones impartidas
- Declaración responsable donde se listen los derechos laborales contemplados
- Política corporativa de comunicación, acuerdos o convenios de inclusión

Plan de Igualdad

Formación

Derechos laborales

Igualdad e inclusividad



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



4/ Responsabilidad hídrica y energética

¿Qué puedes demostrar?

- Medir el consumo hídrico del restaurante y tomar medidas para minimizar el consumo total de agua.
- Medir el consumo energético del restaurante, tomar medidas para minimizarlo y aumentar el uso de fuentes renovables.
- Utilizar energías limpias en el restaurante.
- Participar en proyectos de acceso a energía, agua y saneamiento en comunidades vulnerables.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Reportes de las mediciones y evolución de consumo
- Facturas y fotografías de los dispositivos instalados para el consumo eficiente
- Contrato y plan con horizonte temporal de sustitución gradual de fuentes de energía no renovables a renovables
- Acuerdo de colaboración y dossier del proyecto en el que se participa.

Energías renovables

Eficiencia energética

Eficiencia hídrica

Proyectos solidarios



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



5/ Innovación y nuevas tecnologías

¿Qué puedes demostrar?

- Aplicar nuevas tecnologías para digitalizar los procesos, como medios de pago digitales, sistema online de gestión de reservas, gestión inteligente de stock y economato...
- Reducir el uso del papel digitalizando los procesos.
- Utilizar una app o sistema digital para las comunicaciones internas y/o externas.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Contrato o facturas de los sistemas digitales contratados o diseñados ad hoc
- Documento explicativo de medidas implementadas para la digitalización y la reducción del consumo de papel
- Facturas y licencias de la app utilizada por el restaurante

E-commerce

Digitalización

App móvil

Wallets digitales

Reducción de papel



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



6/ Servicio accesible e inclusivo

¿Qué puedes demostrar?

- Aplicar medidas de accesibilidad para personas con movilidad reducida, accesibilidad auditiva y/o en braille
- Disponer de opciones de menú adaptadas a diferentes restricciones dietéticas (halal, kosher, vegano...).
- Diseñar y aplicar webs y/o materiales de comunicación del restaurante que sean accesibles.
- Si tenemos una oferta gastronómica multicultural, respetamos la autenticidad de las elaboraciones.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Material gráfico y audiovisual inclusivo de la entidad.
- Cumplimiento de la normativa de accesibilidad aplicable
- Facturas y fotografías de los sistemas de accesibilidad habilitados
- Dossier informativo de la adaptación de la oferta gastronómica.

Accesibilidad

Braille

Audioguías

Restricciones dietéticas

Autenticidad



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



7/ Identidad cultural

¿Qué puedes demostrar?

- Facilitar pautas de comportamiento responsable con el entorno y la comunidad local entre los consumidores.
- Ofrecer recomendaciones de bebidas y platos típicos y tradicionales disponibles en el menú del restaurante.
- Proporcionar información sobre el entorno natural, la cultura local, el patrimonio cultural y su interpretación.
- Poner en valor el patrimonio y la cultura locales en las instalaciones o servicios ofrecidos.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Material divulgativo disponible en las instalaciones o canales de comunicación del restaurante
- Titulaciones o programas formativos
- Facturas de compra, vídeos y fotografías de los elementos culturales locales presentes en el establecimiento
- Programas de servicios ofrecidos

Artesanía local

Recomendaciones locales

Guías informativas

Acciones culturales



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



8/ Economía circular, gestión de residuos y compras

¿Qué puedes demostrar?

- Tener una política de compras responsables con proveedores de proximidad.
- Minimizar el desperdicio, priorizando productos a granel y con el menor envase posible y/o reutilizables.
- Incluir alimentos con denominación de origen local.
- Tener sistemas de reciclaje en las zonas de uso común y privado para la gestión y tratamiento de los residuos.
- Ofrecer producto local.
- Reducir el uso de plástico de un solo uso.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Política de compras responsables
- Acuerdos y listado con proveedores de proximidad y con albaranes de compra
- Menú con productos locales, de DO y K0 ofertados y con albaranes de compra
- Material gráfico y factura de dispositivos de reciclaje
- Reporte de aprovisionamiento periódico de materiales plásticos (evolución temporal)

Comercio justo

Reciclaje

D.O.

K.0

Menos plásticos

Granel



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



9/ Medioambiente y cambio climático

¿Qué puedes demostrar?

- Medir y/o compensar la huella de carbono
- Usar productos o procesos inocuos de limpieza.
- Tener puntos de carga de vehículos eléctricos.
- Disponer aparcamientos para transportes alternativos.
- Comunicar y sensibilizar sobre la importancia de preservar el entorno natural del destino.
- No criar ni tener animales ni especies silvestres.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Reporte del cálculo de la Huella, periodo considerado y metodología utilizada.
- Dossier explicativo del método de compensación utilizado
- Inventario de sustancias nocivas utilizadas
- Factura de compra e instalaciones de puntos de carga/aparcamientos...
- Declaración responsable de cumplimiento de regulaciones vigentes.
- Material de comunicación difundido

Huella de carbono

Movilidad eco

Minimización de impacto



Básicos de sostenibilidad en gastronomía



10/ Comunicación y participación del cliente

¿Qué puedes demostrar?

- Informar públicamente acerca de las prácticas de sostenibilidad del restaurante.
- Informar y compartir proyectos en los que puedan participar los clientes, empleados y resto de actores, que apoyen los compromisos sostenibles del restaurante.

¿Qué evidencias validarán estos esfuerzos?

- Material compartido por el restaurante, sección web habilitada...
- Acuerdos como partner de los proyectos y materiales compartidos para fomentar la participación de los actores

Memoria de sostenibilidad

Proyectos participativos

Crowdfunding

Transparencia



Barcelona

Sustainable Gastronomy

Cooking for the future

VISA

 **Barcelona**
Turisme

 **BIOSPHERE**